








**STABILIZZANTI**

**ACIDO CITRICO**

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> E330 Acido citrico puro.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Polvere cristallina bianca, inodore.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Nel vino, l'acido citrico forma con il ferro ferrico complessi solubili e previene così intorbidamenti e precipitazioni causati da questo metallo (casse ferrica). Grazie a questa sua proprietà l'acido citrico svolge un'azione sinergica con gli antiossidanti nel prevenire le ossidazioni. Inoltre, il suo apporto aumenta l'acidità fissa del vino e contribuisce a stabilire un adeguato tenore di acidità.</p>
	<p><b>DOSI</b> Nel vino: 10 - 100 g/hL, secondo le necessità.  Un'aggiunta di 93 g/hL aumenta l'acidità totale dell'1‰. Dose massima consentita nella UE: 100 g/hL.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Sciogliere direttamente l'acido citrico sotto agitazione in una parte del prodotto da trattare, ed aggiungere poi alla massa omogeneizzandola con un rimontaggio.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg – 25 kg Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International Reg. (CE) N. 231/2012  Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

*Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*